

SEGURIDAD DE REFRIGERACIÓN

SEPARE, no permita **inter-contaminación**
¡Coloque los alimentos en el orden correcto!



Mantega seguros los alimentos

- * Póngalos en el refrigerador pronto
- * Nunca deje la comida en temperatura del ambiente
- * Tape y marque la fecha (Tírelos después de 7 días)
- * Guarde a 41°F o menos
- * Chéquelos frecuentemente
- * Amontónelos para prevenir **inter-contaminación**
- * Guarde la comida 6 pulgadas arriba del piso

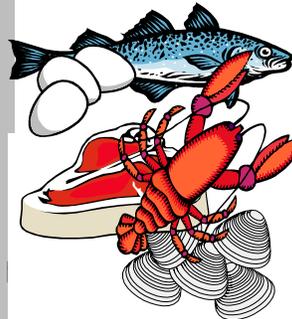


PROGRAMA DE SEGURIDAD
DE ALIMENTOS

Depto. de Salud de Columbus
240 Parsons Ave
Columbus, Ohio
43215
(614) 645-8191



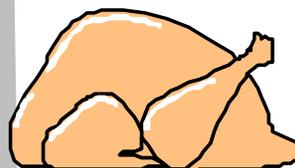
Nivel 1
Comidas listas de comer
Comidas pre-cocidas
ARRIBA



Nivel 2
Huevos
Pescado
Carne de res entero
Carne de puerco entero
Carne de cordero entero
ARRIBA



Nivel 3
Carne Molida y Puerco
ARRIBA



Nivel 4
Aves
ABAJO